

RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

DELIZIA DI MARE ²⁻⁴⁻⁴ | 20

Insalata di mare fresca e profumata, condita con un tocco di limone e olio extravergine,
per un sapore autentico e raffinato

SAPORE DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁶ | 18

Sarde di Montisola essiccate servite su polenta grigliata e arricchite
da una leggera riduzione di prezzemolo

FLAN DI PRIMAVERA ¹⁻³⁻⁷ | 15

Flan di asparagi su vellutata di zucca,
impresiosito da una croccante vela di Parmigiano

PRIMI PIATTI

CASONCELLI DELLA TRADIZIONE ¹⁻³⁻⁷ | 17

Classici Casoncelli alla bergamasca con salsa al burro nocciola,
croccante pancetta e salvia profumata

RISO D'AUTORE ⁷⁻¹² | 18

Riso Carnaroli delicato e cremoso preparato con un soffice fondo di crema al Franciacorta

STRIGOLI AL SAPORE DI MARE ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | 20

Pasta accompagnata da un ricco ragu di mare

SECONDI PIATTI

FILETTO DI PERSICO DORATO ⁴⁻¹⁻³ | 20

Filetti di persico fritti in crosta di pane panko con maionese aromatizzata
e primizie di verdure di stagione

TAGLIATA GOURMET ⁷⁻³ | 22

Tagliata di scottona accompagnata da un soffice sformatino di patate
per un equilibrio di sapori

FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | 20

Calamari dorati e fragranti serviti con verdure croccanti,
per un mix di gusto e leggerezza

Acqua potabile trattata

conforme ai D.Lgs. N°31/2001 e N°181/2003



RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

DELIZIA DI MARE | 20

Fresh and fragrant seafood salad, dressed with a touch of lemon and extra virgin olive oil, for an authentic and refined taste.

SAPORE DI LAGO | 18

Dried sardines from Montisola served on grilled polenta, enriched with a light parsley reduction.

FLAN DI PRIMAVERA | 15 ⁷

Asparagus flan on a velvety pumpkin cream, topped with a crispy Parmesan tuile.

PRIMI PIATTI

CASONCELLI DELLA TRADIZIONE | 17

Classic Bergamo-style Casoncelli with brown butter sauce, crispy pancetta, and fragrant sage.

RISO D'AUTORE | 18

Delicate and creamy Carnaroli rice prepared with a soft Franciacorta cream base.

STRIGOLI AL SAPORE DI MARE | 20

Pasta served with a rich seafood ragù.

SECONDI PIATTI

FILETTO DI PERSICO DORATO | 20

Fried perch fillets in a crispy panko crust, served with flavored mayonnaise and seasonal vegetable delicacies.

TAGLIATA GOURMET | 22

Sliced scottona beef accompanied by a soft potato flan for a perfect balance of flavors.

FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI | 20

Golden and crispy fried calamari served with crunchy vegetables for a mix of taste and lightness.

Treated drinking water

Compliant with Legislative Decrees No. 31/2001 and
No. 181/2003.

